Immélé
Œnolia Conseil
Le sens de l'effervescence

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-PROELIF.EF.FR
Révision : 1 du 29/06/2012

PROELIF®

Levures immobilisées sous forme de microbilles

Intérêts œnologiques

- Les levures de prise de mousse sont immobilisées sous une double enveloppe d'alginate imperméable aux levures mais laissant nutriments et produits de la fermentation migrer librement.
- Cette technique respecte le principe de la méthode traditionnelle de prise de mousse.
- Cette technique permet de s'affranchir des contraintes liées au remuage, d'optimiser l'espace de cave et de disposer rapidement du volume.

Composition et caractéristiques techniques

- Levures encapsulées en microbilles d'Alginate de Calcium
- **Souche** : *Saccharomyces cerevisiae*
- **Population viable** > 3.10^9 cellules / gramme de microbilles
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

PROELIF® est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise à 1,2 grammes par bouteille (0,75 cL).

Mode d'emploi

- Sortir le paquet du réfrigérateur et le laisser 10 à 15 minutes à température pour éviter que les microbilles collent entre elles par un effet de condensation.
- Doser directement 1,2 g de **PROELIF®** par bouteille sans aucune préparation préalable.
- Apposer ensuite bidule puis capsule.
- Le laboratoire dispose d'une doseuse qui s'adapte sur les chaines.

Précautions d'emploi

- Demander conseil à votre œnologue pour la préparation du vin de base et du tirage microbilles.
- Faire une analyse du vin de base au moins 3 semaines avant le tirage :
  - Vérifier la stabilité tartrique du vin et le stabiliser si besoin.
  - Vérifier les paramètres suivants : Acidité Totale, pH, SO_2 Libre et Total, Alcool, Cuivre, Protéines, Potassium et Calcium.
  - Faire un test de fermentescibilité pour apprécier la réussite du tirage en microbilles.
- Ajouter de 15g/hl de **VITAFERM VB1** et de 30 g/hl d'**ENERGY**.
- Filtrer sur membrane à 0,45µm au moment du tirage.
- La mise en bouteille doit être réalisée en condition « stérile » : désinfection chimique et vapeur impérative de la chaine.
- Pour une prise de mousse de 4 à 12 semaines maintenir une température de 15 à 18°C.
- Utiliser rapidement après ouverture.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 1 kg.
- Conserver en emballage scellé d'origine, à 4°C ± 2°C, dans un endroit sec et exempt d'odeur.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr